

くるま麩と新じゃがの唐揚げ



※写真はイメージです

使った商品はこちら



FOOD

くるま麩

伝統的な4回巻で仕上げた、
味染みが良く、煮崩れしにくい
くるま麩です。

くるま麩と新じゃがの唐揚げ

[材料(2人分)]

新じゃがいも	1~2個(150g)	
くるま麩	2枚(25g)	
A	おろしにんにく	1片分
	おろししょうが	1片分
	しょうゆ	大さじ2
	酒	大さじ1と1/2
	みりん	大さじ1と1/2
胡麻油	大さじ1/2	
片栗粉	大さじ3	

[作り方] 調理時間:約25分

1. くるま麩は商品記載のとおり水につけて戻し、水気をよく絞り4等分に切る。
2. 新じゃがいもは、皮つきのままひと口大に切り、ポリ袋に入れ、Aと1を加えて10分ほど漬ける。
3. パットに片栗粉を広げ、2の漬け汁を軽く切ったくるま麩と新じゃがいもを入れて、片栗粉をまぶす。
4. 揚げ油(分量外:適量)を170°Cに熱し、3を入れてそれぞれが全体にこんがりとし、色づくまで3~4分揚げる。